

Napfkuchen.

Zutaten: 375 g Mehl, 125 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 200 g Fett, 175 g Zucker, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, 1/4 l Milch, 70 g Sultaninen, 70 g Korinthen, abgeriebene Schale 1/2 Zitrone.

Zubereitung: Fett, Zucker, Mondamin-Vanillinzucker mit Eigelb und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren. Mehl, Mondamin und Mondamin-Backpulver sieben und mit der Milch unter die Schaummasse arbeiten. Zuletzt die verlesenen, gewaschenen Sultaninen und Korinthen unter den Teig mischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Teigmasse ziehen und in eine gefettete, ausgebröselte Napfkuchenform füllen. Backzeit ca. 50–60 Minuten.

Wenn Sie den Kuchen anschneiden und ein Stück davon probieren, dann merken Sie gleich, daß Mondamin-Backpulver eben doch ganz besondere Eigenschaften hat. Es treibt den Teig recht kräftig und macht das Backwerk schön locker, duftig und leicht. Auch bei einem schweren Kuchenteig!

Eines aber sollten Sie stets beachten: Man muß das Mehl mit dem Mondamin-Backpulver vermischt mehrmals sieben, dadurch wird alles aufgelockert und das Backpulver verteilt sich schön gleichmäßig in der Masse. Dann kann es auch nicht vorkommen, daß der Kuchen etwa schief aufgeht.

Der feinkörnige Mondamin-Vanillinzucker würzt und süßt das Backwerk und gibt ihm ein feines und doch kräftiges, anhaltendes Vanille-Aroma.

Möchten Sie noch mehr gute Mondamin-Rezepte kennenlernen? Dann schreiben Sie uns bitte. Wir schicken Ihnen unser neues Mondamin-Koch- und Backbuch mit 140 Rezepten gegen Einsendung von 8 Pfg. in Briefmarken für Rückporto gern kostenlos zu.

Mondamin Gesellschaft m. b. H., Berlin-Charlottenburg 9.





Hier – das ist ein Apfelkuchen, wie er nicht in jedem Kochbuch steht. Versuchen Sie bitte unser Rezept. Der Apfelkuchen, so wie wir ihn backen, wird bestimmt auch Ihnen recht gut schmecken.

Grundrezept für Apfelkuchen und andere Obstkuchen aus Mürbeteig.

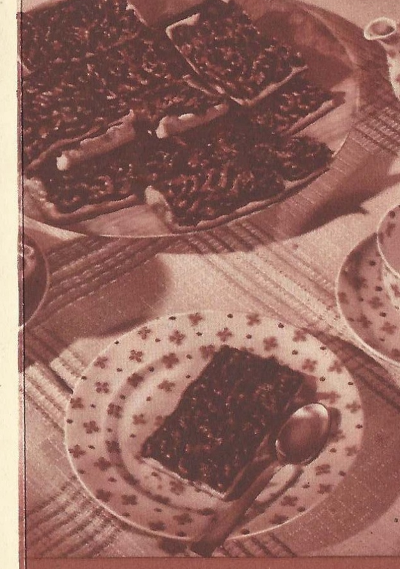
Zutaten: 250 g Mehl, 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 80 g Zucker, 125 g Fett, 1 ganzes Ei (ausreichend für zwei Springformen oder ein großes Kuchenblech).

Zubereitung: Mehl und Mondamin-Backpulver auf ein Backbrett sieben und zu einem Kranz auseinanderziehen. In die Mitte das ganze Ei, Zucker und Mondamin-Vanillinzucker geben und das Fett in Stückchen darüber verteilen. Alles rasch zu einem Mürbeteig verkneten, der 1/2 Stunde kühl ruhen soll. Danach den Teig ausrollen, Boden und Rand einer Springform damit auslegen oder den Teig auf einem großen Kuchenblech ausrollen.

Den Teig mit beliebigem Obst (dicken Apfelscheiben oder halbierten, entsteinten Pflaumen, entsteinten Kirschen) schuppenartig belegen. Zum Belegen einer Springform werden etwa 1 kg Obst, für ein Kuchenblech 1 1/2–2 kg Obst gebraucht. Der Teig kann aber auch (hauptsächlich bei Verwendung von Springformen) 5–10 Minuten angebacken, dann mit geschmortem Obst belegt und danach weiter gebacken werden.

Diesen Teig können Sie auch für die Herstellung von Törtchen verwenden. Man füllt die Törtchen nach dem Erkalten mit rohem oder geschmortem Obst, unter das man evtl. etwas Vanillekrem gibt. Als Guß über das Obst verwendet man je nach Farbe der Früchte eine rote, gelbe oder grüne Mondamin-Götterspeise. Dabei muß aber stets darauf geachtet werden, daß die Götterspeise mit 1/8 l Wasser weniger zubereitet und stets erkaltet und schon halbsteif über die Früchte verteilt wird, da sonst der Kuchenboden leicht aufweichen kann.

Dieser Mürbeteig läßt sich auch für jedes beliebige Klein-Gebäck verwenden. Versuchen Sie es bitte.



Dieser Pflaumenkuchen wird nach dem gleichen Rezept hergestellt wie der Apfelkuchen. Wer gern ein Stück saftigen Pflaumen- oder Zwetschgenkuchen ißt, dem wird dieser Kuchen besonders gut munden!